National

オーブン&トースター（家庭用）
取扱説明書・料理集

品番 **NB-G100**

上手に使って上手に節電

もくじ

保証書別添付

このたびは、オーブン&トースターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
そのあと保存し、必要なときにお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

特　長

120～260℃まで8段階の温度調節機能付きお菓子作りなどのオーブンメニューが広がります

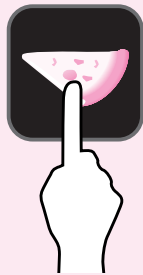
●オーブントースターの機能はもちろん、オーブンならではのケーキやタルトも予熱なしで、早く・おいしく焼けます。

遠赤外線ヒーター⊕近赤外線ヒーターのダブル加熱で、冷凍食品・フライ類の温め直しなどを早く・おいしく調理します

調理物の表面を効率よく加熱します。

調理物の中まで効率よく加熱します。
※通電中は、従来のオーブントースターよりも明るくなります。

便利・簡単7つの自動メニュー！

●作りたいメニューキーを押し、焼き色を合わすだけ。
メニューに応じた火力や調理時間をマイコンが自動的に調節し、おいしく焼き上げます。

直径約23cmのピザが焼ける広々庫内！

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ 警告 この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意 この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

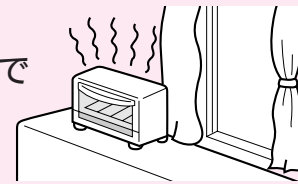
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

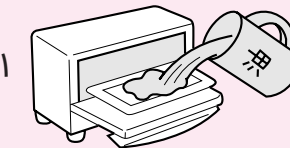
この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

発火・火災を防ぐために

カーテンなど可燃物の近くで使わない

火災の原因になります。

受け皿に油を入れて使わない

火災の原因になります。

やけどを防ぐために

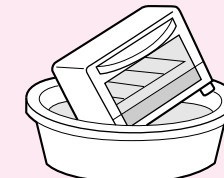
子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

取り扱い

水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

ショート・感電・発火の原因になります。

絶対に分解・修理・改造は行わない

分解禁止

発火や異常動作によるけがの原因になります。
●修理は販売店にご相談ください。

電源・コード

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

感電の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布でふく。

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。
●延長コードも定格15Aのものを単独で使う。

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠注意

発火・火災を防ぐために

生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなど油の出る物を受け皿なしで加熱しない

調理物の油が落ちたり、はねて発火することがあります。

- ●アルミ箔を使っていても油が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。
- ●肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする。(☞P.13)

調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源ボタンを切り電源プラグを抜く

火災の原因になります。

- ●炎が消えるまで扉を開けない。
（空気が入ると炎が大きくなります。）
- ●水をかけない
（ガラスが割れます。）

本体の上に物を載せたり、本体の下に物を入れて使わない

火災・変形・変質などの原因になります。

調理以外の目的で使わない

過熱・異常動作による発火・やけどの原因になります。

必ずパンくずトレイをセットして使う

テーブルを焦がしたり、火災の原因になります。

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

発火・火災を防ぐために

調理中は本体から離れない

調理物が発火することがあります。

- ●そばを離れるときは、必ず電源ボタンを切る。
- ●特にクッキーなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離れず、できぐあいを見ながら調理する。

バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない

パンが発火する原因になります。

必要以上に加熱しない

加熱し過ぎると、調理物が発火する原因になります。

- ●自動メニューキーは、正しく合わせる。
- ●タイマー調理の時間は、正しく合わせ、焼き加減を見ながら時間を調節する。

やけどを防ぐために

使用中や使用後しばらくは、本体やガラス窓などの高温部に触れない

やけどの原因になります。

- ●受け皿・焼き網・ヒーターなどにも触れない。

缶詰や瓶詰め等を直接加熱しない

破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因になります。

お手入れは冷めてから行う

やけどの原因になります。

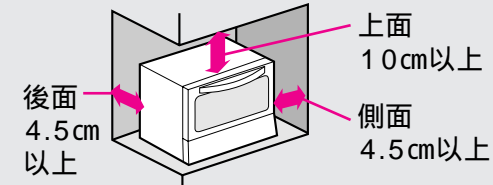
- ●本体が熱いうちは持ち運ばない。

⚠注意

使用場所

壁や家具の近くで使わない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

- ●木製の壁・家具などから次の距離を離して使う

［設置基準適合］

※片面（右側もしくは左側）は開放してください。

- ●ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁、家具などの場合は、木製の場合よりさらに距離を離す。

水のかかるところや火気の近くでは使わない

感電や漏電の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

火災の原因になります。

- ●じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上で使わない。

電源・コード

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

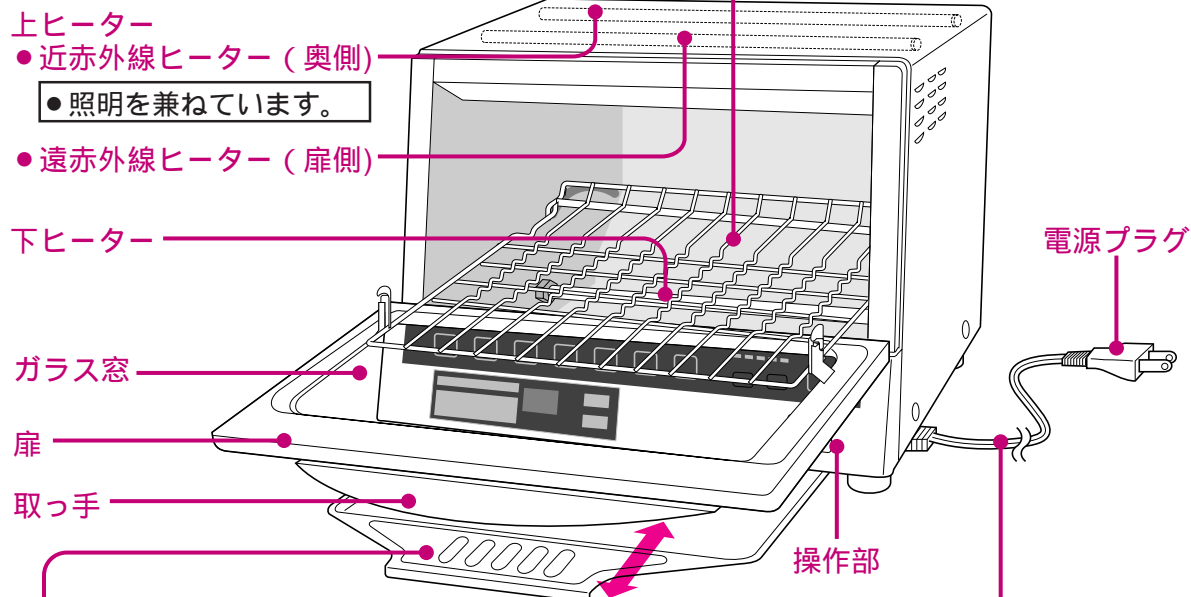
感電や、ショートによる発火の原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お願い

- ●**近赤外線ヒーターを間近で長時間見つめない**
（目を痛める原因になります。）
- ●**硫酸紙やクッキングシートはケーキ型に敷く以外使わない**
  - ●ケーキミックス用の紙製の焼き型も使わないでください。
（硫酸紙やクッキングシートが焦げたり、発火の原因になります。）

各部の名前と扱い方

パンくずトレイ（スライド式くず受け皿）
- 奥まで確実に差し込んでお使いください。
  （正しくセットされていないと、調理のできばえが悪くなることがあります。）
- 手前に引き出すと取り出せます。
- 本体が冷えてから取り出してください。

コード
- 束ねたままで使わないでください。
  （コードが熱くなり、故障の原因になります。）

お知らせ

■調理中は、温度調節を行うため、ヒーターが自動的に消えたりついたりしますが故障ではありません。

お願い

■調理中は扉を開けないでください。
(焼き色に影響が出ます。)
■ガラス窓が熱くなっているときに水をかけないでください。
(ガラスが割れることがあります。)

焼き網（着脱式）

外し方

①扉を半分開き、焼き網を手前に引っ張って網掛け部から外す。

②庫内奥の網支えから焼き網の引っ掛け部を外す。

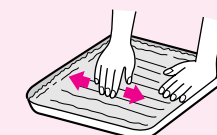
取り付け方

①扉を開き、焼き網の引っ掛け部を庫内の網支えに引っ掛ける。

②焼き網を手前に引っ張りながら、扉を半分閉めて焼き網を扉の網掛け部にかける。

付属品

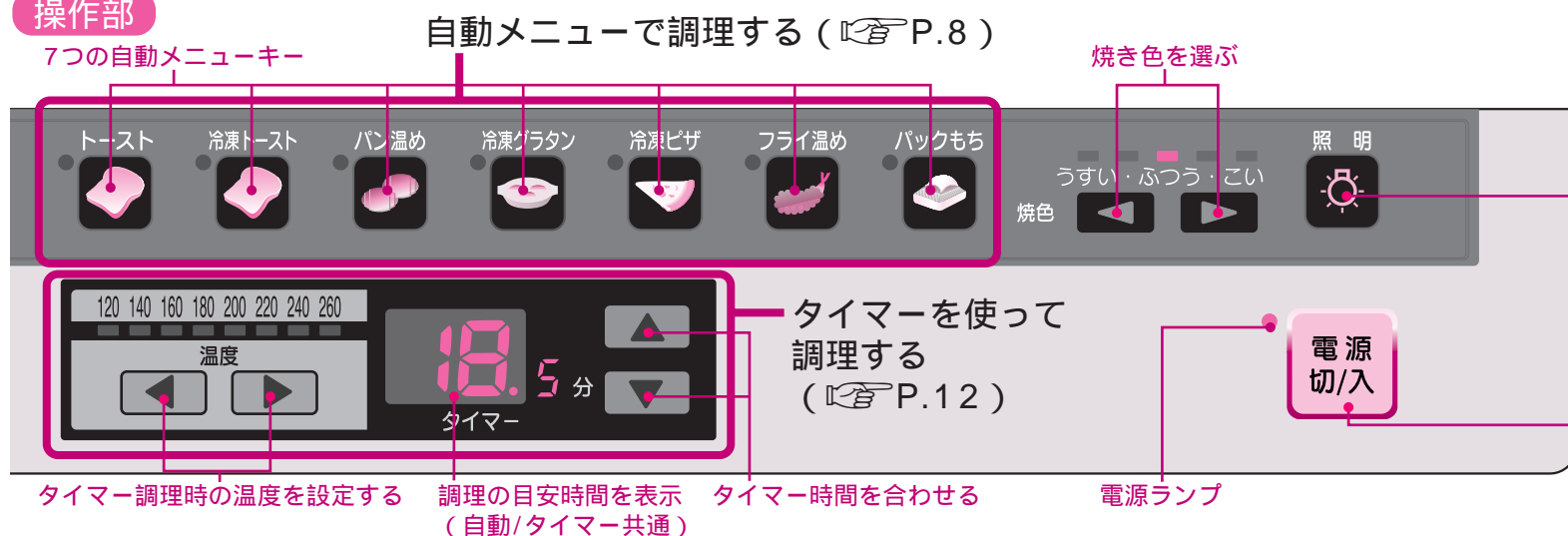
受け皿（1枚）

- フライ温めなどを上手に仕上げるため、凸形状になっています。
  （調理物の底面に模様が付く場合があります。）
- アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
  ※ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら受け皿の凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。

部品の追加購入について

ナショナル製品取扱店でお求めください。［税別・2001年2月現在］

●焼き網…部 品 番 号：ABA50-135
希望小売価格：500円

●受け皿…部 品 番 号：ABK00-135
希望小売価格：800円

操作部

照明（近赤外線ヒーターが照明を兼ねています。）
- できばえを確認したい場合で、庫内が暗いときに押すと、近赤外線ヒーターが通電して庫内を明るくします。その後自動的に切れます。
  ※通電している時間は、調理の加熱ぐあいにより一定ではありません。
  ※「照明」を手動で切ることはできません。
- 連続して押さないでください。
  （庫内温度が上昇し、調理のできばえが悪くなる場合があります。）

電源ボタン
- 電源を入れるときに押す。（ランプ点灯）
- 途中で止めるときに押す。（ランプ消灯）
- 使用後に押す。（ランプ消灯）

初めてご使用になる前に

受け皿は入れたままタイマーを使って（☞P.12）、260℃で約5分程度空焼きしてください。

- 煙やにおいが出ますが、ご使用に伴い出なくなります。
- 空焼き後は、本体が冷めてからご使用ください。

自動メニューで調理する

操作手順

①電源プラグを差し込む
②調理物を中央に入れる

2　3　1
トースト　冷凍トースト　パン温め　冷凍グラタン　冷凍ピザ　フライ温め　パックもち　焼色　うすい・ふつう・こい　照明
120 140 160 180 200 220 240 260　温度　2.5分　タイマー
電源切/入　電源ランプ

1 電源切/入 **を押す**（電源ランプ点灯）

2 **自動メニューキーを押す**（ランプ点灯）

3 30秒以内に ◀ ▶ **で焼き色を合わせる**

焼き色の設定のしかた

うすい側へ　うすい ◀ ふつう ▶ こい　こい側へ

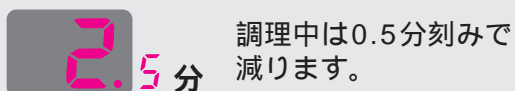
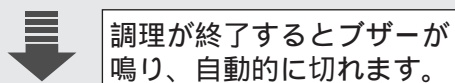
少ない場合 小さい場合	標準 材料	多い場合 大きい場合

●押すごとにランプが順次移動。
（最初は「ふつう」が点灯します。）

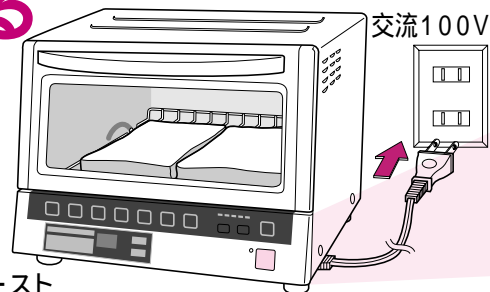
- **調理物の種類や個数、1個あたりの大きさ（重量）で焼き色が変わります。各メニューごとの「焼き色の合わせ方」を参考にお好みで調節してください。**
- **一度お好みの焼き色を選んで調理すると、次回は前回の焼き色設定になります。**

※電源プラグを抜くと前回の記憶がなくなり、次回は焼き色「ふつう」で設定されます。

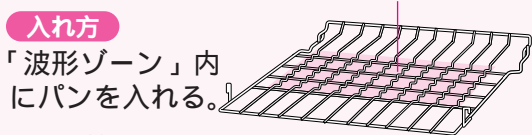
調理がスタートし、目安時間が表示される

※調理中は0.5分刻みで減ります。

- **調理スタート後しばらくは、目安時間が点滅表示されます。点滅中は焼き時間を判定中です。時間が確定すると点灯表示に変わります。**

調理が終了するとブザーが鳴り、自動的に切れます。

鍋つかみ（ミトン）などで調理物を取り出す

●使用後は
電源切/入 **を押し**（ランプ消灯）**、電源プラグを抜く。**

トースト

お好みの焼き色に仕上がります
（1～2枚）

波形ゾーン（波の部分）

入れ方
「波形ゾーン」内にパンを入れる。

（この範囲外で焼くと、焼きむらの原因になります。）

※1枚焼きの場合は、焼き網の中央に置いてください。

焼き色の合わせ方

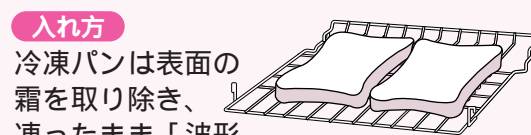
標準材料：食パン6枚切（厚さ約2cm）
1～2枚の場合

●目安時間：2～3分
〈初回〉

クッキングメモ

- **■パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。**
- **■糖分の多いパンは濃く焼けますので、「うすい」側に合わせてください。**
- **■厚切りパンは上面が少し濃く焼けます。**

冷凍トースト

冷凍パンもこんがりキレイに焼けます
（1～2枚）

入れ方
冷凍パンは表面の霜を取り除き、凍ったまま「波形ゾーン」内に入れる。

焼き色の合わせ方

標準材料：食パン6枚切（厚さ約2cm）
1～2枚の場合

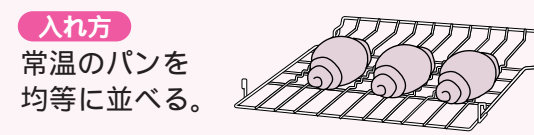
●目安時間：4～5分
〈初回〉

クッキングメモ

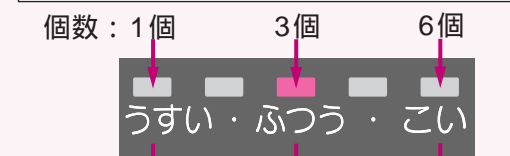
- **■パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなることがあります。**
- **■冷凍パンは、ヒーターをON・OFFして解凍しながら焼くために時間がかかります。**
- **■最適な加熱をするために、「うすい」の方が焼き時間が長くなる場合があります。**
- **■糖分の多いパンは「うすい」側に合わせてください。**

食パンの上手な保存
乾燥やにおいが付くのを防ぐため、袋などに入れて密封し、変形させないように冷凍庫へ保存してください。

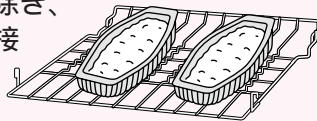
パン温め

パンを焦がさずに温めます
（1～6個）

入れ方
常温のパンを均等に並べる。

焼き色の合わせ方
個数に応じて合わせる

標準材料
●バターロール：1個約35gの場合
●クロワッサン：1個約40gの場合

●個数	1個	3個	6個
	うすい	ふつう	こい
●目安時間〈初回〉	1～2.5分	2.5～3分	3.5～4.5分

クッキングメモ

- **■デニッシュなど糖分の多いパンは「うすい」側に合わせてください。**
- **■ハンバーガーやカレーパンなど具の入った調理パンは、タイマーを使って調理してください。****（☞P.14）**

お知らせ

- **■ヒーターが数分間消えたままになることがありますが、故障ではありません。特に高温調理のすぐあとに使うと3分程度消えたままになります。**
- **■「うすい」での調理は、時間確定と同時に調理が終了する場合があります。**

自動メニューで調理する（続き）

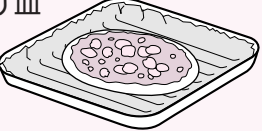
冷凍グラタン

中までアツアツに焼き上げます（1～2皿）

入れ方

表面の霜を取り除き、凍ったまま、直接焼き網に載せる。

焼き色の合わせ方

標準材料：1皿約240gのもの 1～2皿の場合

●目安時間：15～16分〈初回〉

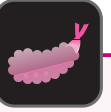
クッキングメモ

■種類によってはふきこぼれるものがありますので、グラタン容器のふち（周囲）を立てた状態にして焼いてください。
■受け皿は使わないでください。（ふきこぼれの原因となります。）
■最適な加熱をするために、「うすい」の方が焼き時間が長くなる場合があります。
■中まで充分温らないものは、追い焼きしてください。（☞P.11下記）
※追い焼きするとふきこぼれる場合がありますので加熱しすぎないようにご注意ください。

冷凍ピザ

9インチのピザも焼けます（5～9インチ）

入れ方

アルミ箔を敷いた受け皿（☞P.7）を使い、表面の霜を取り除き、凍ったまま入れる。

焼き色の合わせ方

大きさに応じて合わせる

●大きさ：
5～6インチ（13～15㎝）（100～120g）　7～8インチ（17～20㎝）（190～220g）　9インチ（約23㎝）（約360g）

●目安時間：9～10分　12～14分　16～18分〈初回〉

クッキングメモ

■大きなピザは手前が焼けにくくなるため、奥まで入れてください。
■冷蔵ピザや手作りピザは、**タイマーを使って**、焼けぐあいを見ながら焼いてください。（☞P.12・15）

フライ温め

天ぷら・フライが手軽に温められます

入れ方

アルミ箔を敷いた受け皿（☞P.7）を使い、常温のフライ類を入れる。

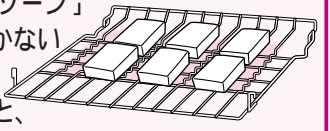
焼き色の合わせ方

材料の**種類・個数**に応じて合わせる

標準材料		
	コロッケ	：1個約65gの場合
	天ぷら	：1個約50gの場合
	唐揚げ	：1個約30gの場合
	トンカツ	：1個約120gの場合
	ミンチカツ	：1個約70gの場合

●種類：

（厚みのあるもの）

天ぷら4個（かき揚げ4個）　コロッケ4個（唐揚げ4個）　トンカツ2枚（ミンチカツ2個）

●目安時間：2～4分　5～7分　8～10分〈初回〉

クッキングメモ

■冷蔵のフライ類などは、中まで温まりにくいため、追い焼きしてください。（☞P.11下記）

パックもち

香ばしく焼き上げます（3～6個）

入れ方

常温のもちを「波形ゾーン」内に、もちがくっつかないように離して置く。
この範囲外で焼くと、膨れ過ぎたり、たれやすくなります。

焼き色の合わせ方

個数に応じて合わせる

標準材料：1個約50g（厚さ約1.6cm）

●個数：3個（最少）6個（最多）

●目安時間：3～5分　4～6分〈初回〉

クッキングメモ

■もちの種類によっては、膨れ過ぎたり、たれたりします。膨れ過ぎると焼き色が濃くなります。

自動メニューが使えないもち

タイマーを使って温度「260」（☞P.12～13）で、焼けぐあいを見ながら焼いてください。

■かきもち、薄切りもち、水煮用の小さなもち
■冷凍したもち
解凍してから焼いてください。
■つきたてのもちや自家製のもち
たれやすいため、受け皿を使ってください。

7つの自動メニュー共通

●メニューや焼き色を変更するときは

- 焼き色は、メニューキーを押してから30秒以内であれば変更できます。30秒以上たった場合は受け付けません。
- 30秒以上たった場合やメニューの変更をするときは、電源切/入を押し（ランプ消灯）、再度、操作手順1（☞P.8）からセットする。

●途中で調理を止めるときは

電源切/入を押す。（ランプ消灯）

●続けて調理をするときは

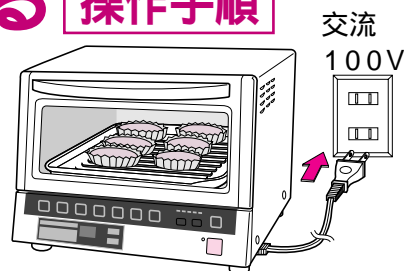
操作手順2（☞P.8）からセットする。
※初回より焼き色が付きにくくなったり、中まで温まりにくい場合があります。
再び調理を始める前に扉をしばらく開けて庫内を冷ますとうまく焼けるようになります。

●追い焼きするときは（焼き色が淡い、温め不足など）

- 操作手順2（☞P.8）と同じメニューキーを押す。
- そばを離れず、できぐあいを見て、電源切/入を押し（ランプ消灯）、調理を止める。

タイマーを使って調理する 操作手順

準　備

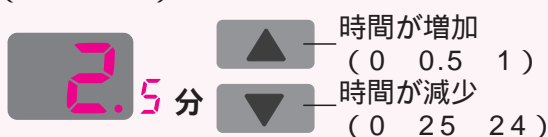
①電源プラグを差し込む
②調理物を中央に入れる
●ピザやケーキなどの大きな調理物やスイートポテトやクッキーなど数の多いものは、手前が焼けにくくなるため、奥の方へ置く。

操作手順

1 電源 切/入 を押す

■電源ランプ点灯

2 ◀ ▶ で温度を選ぶ

■メニューに応じた温度に合わせる。
（☞P.14）
（最初は200℃のランプが点灯します。）

3 ▲ ▼ でタイマーをセットする

キーを押すと同時に調理がスタートします。

セットした時間は0.5分刻みで減っていきます。

タイマーが切れると
ブザーが鳴り自動的にヒーターが切れます。

鍋つかみ（ミトン）などで調理物を取り出す

■メニューに応じた調理時間を合わせる。
（☞P.14）

●10分までは0.5分刻み、10分以降は1分刻みで最大25分までセットできます。
●押し続けると早送りができます。
●調理中タイマーが「0」に設定されると、約3秒後に自動的に停止します。
※調理中でも温度・タイマー時間は自由に変更することができます。

●**途中で止めるときは**
電源切/入 を押す。（ランプ消灯）
●続けて調理するときは操作手順2からセットする。

●**使用後は**
電源切/入 を押し（ランプ消灯）電源プラグを抜く。

タイマー調理のポイント

調理時間について

●**予熱は必要ありません。**
●メニューの目安時間は材料の温度、質、量、容器などによって異なります。できぐあいを見ながら加減してください。
●種類や大きさによって25分以上かかる場合は、焼けぐあいを見て、温度・タイマーを再セットしてください。
●連続して調理する場合は、初回より焼き色が付きにくくなったり、中まで温まりにくい場合があります。
- 調理を始める前に扉をしばらく開けて庫内を冷ますとうまく焼けるようになります。
- 加熱不足となった場合は、タイマーを使って様子を見ながら焼いてください。

※特にケーキ類を焼く場合は、庫内を冷ましてから焼いてください。

調理温度について

●大型のオーブンとは庫内の大きさなどの違いから同じ温度では焦げ過ぎる場合がありますので様子を見ながら加減してください。
●温度調節機能の付いていないオーブントースターを使って調理していたメニューについては、温度240〜260℃に合わせタイマーを使って様子を見ながら焼いてください。

市販の冷凍食品を焼く場合

●「オーブントースター」用のものを使用してください。
●パッケージに記載されているWや調理時間とは異なりますので、「調理例と時間の目安」表（☞P.14）のメニュー別温度と時間を参考にセットしてください。

パックもち以外のもちを焼く場合

●表面が焼けていても内部が温まりにくいので、表面に焼き色が付いたらタイマーを切って、そのまま1〜2分庫内に入れておいてください。

スポンジケーキなど背の高い食品を焼く場合

●焼き色が付きやすくなりますので、途中でアルミ箔をかぶせて焼いてください。
※アルミ箔が大きい場合焼けにくくなることがありますので、**型よりひとまわり大きめに切ったもの**をご使用ください。

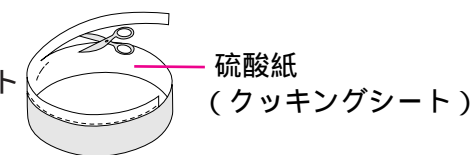
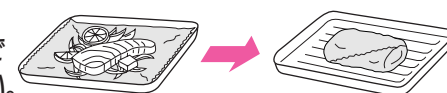
お菓子の焼き型について

●陶器や耐熱ガラス製・とめ金の付いている型は、うまく焼けないことがあります。

お願い

●肉・魚など油の出るものは直接焼かないでください。
肉、魚を焼く場合には、油が飛び散らないようにアルミ箔でしっかりと包み、受け皿に載せてホイル焼きにしてください。

●蒸し物調理はしないでください。
（水蒸気により、故障の原因になります。）
●ケーキ型に敷く以外は、硫酸紙やクッキングシートは使わないでください。
ケーキ型の側面からはみ出した硫酸紙やクッキングシートは、切り取ってください。
（ヒーターに触れると煙が出たりすることがあります。）

●ケーキミックス用の紙製の焼き型も使わないでください。
（発火の原因になります。）

●スポンジケーキやホイル焼き・大きな焼きいもを焼くときなど、アルミ箔使用調理の場合はアルミ箔がヒーターに接触しないようご注意ください。
（アルミ箔がヒーター表面に溶けて付着し、故障の原因になります。）

お知らせ

●低温調理（120〜140℃）の場合、3分程度ヒーターが消えたままになることがありますが、異常ではありません。

タイマーを使って調理する 調理例と時間の目安

油が落ちて発火しないように、油の出るものは必ず受け皿を使ってください。

	メニュー例	1回量	受け皿	温度	調理時間(分)《初回の目安》	クッキングメモ ●受け皿にアルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
再加熱	調理パンの温め(薄いもの)	1〜3個	——	120	2〜5	常温のカレーパン・コロッケパンなど。※冷蔵のものは時間を長めにしてください。
	調理パンの温め(厚みのあるもの)	1〜3個	——	220	5〜10	※アルミ箔で包んでください。ハンバーガー・ホットドックなど。
	フランスパン温め	4切れ	——	180	1〜1.5	※3〜4cm厚さに切り、パンの表面に霧吹きして焼いてください。
	調理済み冷凍フライ(唐揚げ・コロッケなど)	6〜8個	受け皿	180	8〜15	※冷凍コロッケは割れることがあります。常温・冷蔵フライ類の温めは、☞P. 11を参考に調理してください。
	冷凍焼きおにぎり	4個	受け皿	260	20〜25	※最初からアルミ箔をかぶせて焼いてください。
スナック	ピザトースト	6枚切り2枚	受け皿	220	5〜8	食パンにピザソース、適宜に切った玉ねぎ、ベーコン、ピーマン、ピザチーズを載せる。
	冷蔵ピザ	1枚	受け皿	220	6〜8	直径約15cm(約150g)の場合
	焼きいも	1〜2本	——	240	20〜25	太さ約4cm(約150g)の場合
	※種類や大きさによって25分以上かかる場合は、焼けぐあいを見てタイマーを再セットしてください。※大きないもは、焦げ過ぎて本体が汚れるため、アルミ箔をかぶせてください。					
お惣菜	ココット	4個	受け皿	180	10〜15	器にゆでたほうれんそう、卵、ベーコンを入れ焼く。
	豆腐の田楽	2cm厚さのもの4〜6切れ	受け皿	220	5〜10	適宜に切った豆腐に練りみそを塗り、焼く。
	焼きなす	2本	受け皿	260	15〜20	太さ4〜5cmのなすの場合 ※破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開けてください。
	ホイル焼き	2個	受け皿	260	10〜15	アルミ箔に玉ねぎ、鮭、しめじ、バターの順に載せて包む。

スナック

お惣菜

お菓子

お料理のページ

手づくりお手軽ピザ 220℃ 8〜10分

材料(直径20cm程度のもの1枚分)

- Ⓐ 薄力粉……………………60g (合わせてふるっておく)
- Ⓐ ベーキングパウダー ……小さじ1/3 (合わせてふるっておく)
- Ⓐ 塩…………少々・砂糖 …………小さじ1/2
- Ⓐ オリーブ油………………………小さじ1
- 牛乳 ……………………………20〜30ml
- Ⓑ トマト ……………中1/4個(1cmの角切り)
- Ⓑ 玉ねぎ ……………………中1/4個(薄切り)
- Ⓑ ピーマン……………………小1/2個(輪切り)
- Ⓑ ベーコン ……………1枚(1cm幅に切る)
- Ⓑ ゆで卵 ………………………1/2個(輪切り)
- ピザソース………………………大さじ3
- ピザ用チーズ ……………………60g

❶ボールにⒶを入れ、手で混ぜ合わせる。牛乳20mlを全体に行き渡るように大きく回し入れて混ぜ、耳たぶのかたさになるまでこねる。かたいようなら、少しずつ牛乳を加え調整する。
❷受け皿の大きさにアルミ箔を切り、その上に生地を載せ、めん棒で直径20cm程度の円形にのばしフォークでところどころつつき、アルミ箔ごと**受け皿に載せる**。
❸ピザソースを生地全体に塗り、Ⓑを載せ、ピザ用チーズを散らし、**220℃で8〜10分**焼く。

※厚めの生地(イーストで発酵させたものなど)を焼く場合は、時間を長めに合わせ、様子を見ながら焼いてください。

(アルミ箔にうすく油を塗ってからのばすと、焼き上がりの生地が取り出しやすくなります。)

きのこのパイ

	温度	時間
パイ生地	220℃	15〜20分
仕上げ	160℃	20〜25分

材料(直径約18cmのパイ皿1個分)

- 冷凍パイシート …………200g(解凍しておく)
- 生しいたけ、本しめじ、マッシュルームなどきのこ類 ……200g
- レモン汁 ……………………………少々
- オリーブ油…………………………大さじ3
- ベーコン ……………………20g(1cm幅に切る)
- にんにく ………………………1/2片(みじん切り)
- 刻みパセリ…………………………大さじ3
- Ⓐ 卵 ……………………………中1 1/2個
- Ⓐ ピザ用チーズ ……………………60g
- 塩・こしょう …………………………各少々

❶解凍した冷凍パイシートを2〜3㎜の厚さにのばし、パイ皿に敷く。生地を隅まで押さえ、フォークでところどころつつき、アルミ箔を内側に敷いて、パイ・タルト用の重し(約100g)を均等に載せ、**受け皿に載せ、220℃で15〜20分**焼く。
❷生しいたけは石づきを取って薄切りに、本しめじは1本ずつほぐす。マッシュルームはレモン汁をふって、3㎜ぐらいの厚さに切る。
❸鍋に、オリーブ油を熱してベーコンをよくいため、きのこ類を加えていためる。次に、にんにくを加えて焦がさないようによくいため、パセリを入れ、火からおろして冷ます。
❹ボールにⒶをよく合わせて、③を加え、塩・こしょうで味を整える。
❺空焼きした①のパイ生地に④を詰め、**受け皿に載せ、160℃で20〜25分**焼く。

ふくさ焼き　160℃　20～25分

材　料（15cm×13.5cmの角型1個分）

卵……………………………………………中4個
土しょうが　……………………少々(せん切り)
Ⓐ鶏ひき肉…100g・にんじん…40g(せん切り)
　干ししいたけ …2枚(水でもどし石づきを除きせん切り)
Ⓑ砂糖・酒…各大さじ1・しょうゆ　……小さじ1
Ⓒだし汁(またはしいたけのもどし汁)…100ml
　塩　……………………………………………少々
青ねぎ……………………………1本(斜め切り)
サラダ油　……………………………………適量

❶鍋に油を熱して土しょうが、Ⓐの順にいため、Ⓑを加えて混ぜる。
❷ボールに卵を割りほぐして、Ⓒを加え、青ねぎと粗熱を取った①の具を加えて混ぜる。
❸油を塗った型に②を流し入れ、**受け皿に載せ、160℃で20～25分**焼く。

マカロニグラタン　220℃　8～12分

材　料（舟型2皿分）

マカロニ ……………………………… 30g(ゆでる)
Ⓐ鶏肉 …………………………80g(2cm角に切る)
　玉ねぎ …………………………… 1/2個(薄切り)
バター………………20g・薄力粉　…………20g
牛乳…………300ml・塩・こしょう ……各適量
ピザ用チーズ ……………………………………50g

❶バターでⒶをいため、薄力粉を加えて焦がさないようにいためる。
❷牛乳を加え、ゆでたマカロニを入れて塩・こしょうをし、とろみがつくまで煮る。
❸バターを塗ったグラタン皿に入れ、チーズを載せる。
❹**受け皿に載せ、220℃**で表面に焦げ目がつく程度まで**8～12分**焼く。

野菜のファルシー(3種)　220℃　8～10分

材　料　9個分(3種×各3個)

トマト…………小3個・ピーマン　…………3個
生しいたけ………3枚(軸を除き表面を切って平らにする)
ベーコン ……………………3枚(1cm幅に切る)
塩・こしょう ………………………………各適量
ピザ用チーズ ………………………………50g
パセリ（みじん切り）…………………………少々

❶トマトはへたから1/3のところで切り、中身をくりぬき、種と水気を取る。
❷くりぬいたトマトの実とへたの部分は皮と種を除いて粗みじんに切り、軽く水気を絞る。
❸ピーマンは縦半分に切って種を除き、そのうちの1個半は粗みじんに切る。
❹②と③、ベーコンを混ぜ合わせ、軽く塩・こしょうをする。
❺**アルミ箔を敷いた受け皿**にトマト・ピーマン・しいたけを（ピーマンなど火の通りにくいものを奥側へ）並べて④を詰め入れ、その上にチーズとパセリを載せる。
❻**220℃**で表面に焦げ目がつくまで**8～10分**焼く。

ラザニア　220℃　8～12分

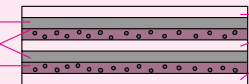
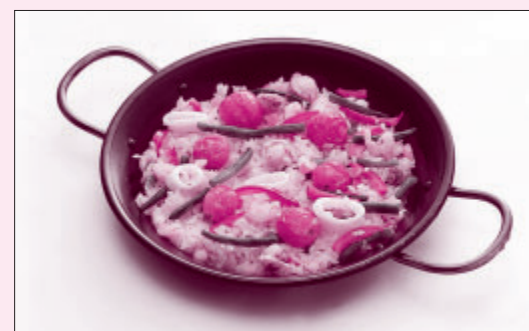
材　料（直径約20cmの耐熱皿1皿分）

ラザニア ……………………………… 60g(ゆでる)
Ⓐバター…60g
　薄力粉…40g
　牛乳…400ml
　塩・こしょう…各適量
Ⓑ合い挽き肉……160g
　玉ねぎ…1個(みじん切り)
　バター……………少々
Ⓒトマトピューレ ……………………………160g
　赤ワイン ……………………………………90ml
　固形スープの素……………………………2個
　塩・こしょう ……………………………各適量
ピザ用チーズ …………………………………80g

❶鍋にバターを溶かし、薄力粉を焦がさないようにいため、牛乳を少しずつ加えて、よく混ぜる。塩・こしょうして味を整え、ホワイトソースを作る。
❷Ⓑをいため、Ⓒを加えて煮て、ミートソースを作る。
❸耐熱容器にバター(分量外)を塗り、ホワイトソースの1/3を入れて平らにし、その上にミートソースの1/2を同じように入れ、ゆでたラザニアの1/2をその上に並べる。
❹③を繰り返し、一番上にホワイトソースをかけ、チーズを載せる。
❺**受け皿に載せ、220℃**で表面に焦げ目がつくまで**8～12分**焼く。

簡単パエリア　260℃　20～25分

材　料（直径約20cmのパエリア鍋1皿分）

米 ………………………………………………100g
サフラン …………………………………小さじ1/4
オリーブ油……………………………………大さじ2
スープ……………………………………………70ml
冷凍シーフードミックス ………………………200g
Ⓐにんにく ……………………1/2片(みじん切り)
　玉ねぎ …………………………1/4個(みじん切り)
Ⓑ赤ピーマン ………30g(4cmの細切りにする)
　いんげん ……………30g(4cm長さに切る)
　プチトマト………………………………………6個
塩・こしょう ………………………………各少々

❶米は炊く30分前に研ぎ、ざるに上げて水気をよく切っておく。
❷サフランは水大さじ2に漬けておく。
❸パエリア鍋にオリーブ油大さじ1を熱してシーフードミックスをいため、取り出す。
❹油大さじ1を足してⒶを色づくまでいため、Ⓑを加えて軽くいためてから①の米を加えて米が透き通るまでよくいためる。
❺④に③とスープ・②を入れて塩・こしょうをし、軽く沸騰させる。
❻アルミ箔をかぶせ、**受け皿に載せ、260℃で20～25分**焼く。
最後の2分はアルミ箔を外して焼く。

※直径約20cmの耐熱皿でも作れます。
その場合は具をフライパンでいためてください。

カップケーキ 140℃ 23～25分

材　料（花型アルミケース　直径約8cm 8個分）

無塩バター ……………60g（室温に戻しておく）
砂糖 …………………………………………… 80g
卵 …………………中1½個（室温に戻しておく）
Ⓐ┌薄力粉 …………………… 80g（合わせて
　└ベーキングパウダー…小さじ½　ふるっておく）

❶室温に戻したバターをクリーム状になるまで攪拌し、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
❷次に卵を少しずつ加え、さらによく混ぜ合わせる。
❸ふるっておいたⒶを加え、木しゃもじなどで粉が消えるまで混ぜ合わせる。
❹型の8分目ぐらいまで生地を入れ、**受け皿に並べて、140℃で23～25分**焼く。

●並べ方：やや奥側へ寄せて置く

※マドレーヌも同じ温度・時間で焼くことができます。

くるみチョコクッキー

くるみの乾燥	120℃	約2分
焼く	160℃	10～15分

材　料（直径4cm程度のもの18個分）

無塩バター ………… 45g（室温に戻しておく）
砂糖………………30g・卵………………中½個
バニラエッセンス ……………………………少々
ビターチョコレート … 15g（湯煎で溶かしておく）
くるみ ……………………………………60g
チョコレートチップ ………………………85g
Ⓐ┌薄力粉 ……………………50g（合わせて
　└塩 ………………………………少々　ふるっておく）
アーモンドスライス………………… 適量（刻む）

❶**アルミ箔を敷いた受け皿**にくるみを載せ、**120℃で約2分**乾燥焼きして、粗く刻む。
❷バターはクリーム状になるまで練り、砂糖を少しずつ混ぜ入れてさらによく混ぜ合わせる。
❸溶きほぐした卵、バニラエッセンスを加え、なめらかになるまでさらによく混ぜ合わせ、溶かしたチョコレート、①のくるみ、チョコレートチップも加え、木しゃもじで全体にゆきわたらせるように、さっくりと混ぜる。
❹ふるったⒶを一気に入れ、切るようにさっくりと混ぜる。
❺**アルミ箔を敷いた受け皿**に、生地をティースプーン山盛り一杯ずつ間隔をあけて9個落とし、スプーンの背で軽く押さえ、アーモンドスライスを載せる。
160℃で10～15分焼く。

※他の配合でクッキーを作った場合は、裏面に受け皿の波型の模様が付く場合があります。

スポンジケーキ 180℃ 23～25分

材　料（直径18cmの丸型1台分）

卵…………………………中3個（室温に戻しておく）
砂糖 ……………………………………………90g
薄力粉 …………………………90g（ふるっておく）
バニラエッセンス ……………………………少々
Ⓐ┌バター …………………………………… 15g
　└牛乳 ……………………………………… 10ml
Ⓑ┌生クリーム ……… （約5℃に冷やす）300ml
　│砂糖 ……………………………………… 50g
　└バニラエッセンス ……………………………少々
好みの果物（キーウィ、桃など）……………適量
※ステンレス製の型は火が通りにくいので、温度を少し高めに設定して様子を見ながら焼いてください。

❶丸型の内側面にバターを塗り、底とまわりに硫酸紙またはクッキングシートを敷く。型からはみ出した部分は切っておく。
❷油気、水気のない乾いたボールに卵を割りほぐし、砂糖を2～3回に分けて加えて泡立てる。持ち上げたときに、落ちた生地の跡が約3秒間は残るくらいまでしっかり泡立てる。
❸バニラエッセンス・ふるった薄力粉を加えて、へらで粉の残りがなくなるまでさっくりと混ぜる。
Ⓐを人肌より熱めに温めて、熱いうちに生地全体に流し入れ、手早く混ぜ込む。
❹型に生地を流し入れ、型ごと台の上に数回落として、生地の空気を抜く。
受け皿に載せ、180℃で23～25分焼く。
途中2～3分で焼き色が付き始めたら、型よりもひとまわり大きい円型に切ったアルミ箔をヒーターに当たらないようにかぶせる。
（アルミ箔をかぶせるタイミングが遅くなるとふくらみにくくなることがあります。）
竹串を刺して、何もついてこなければ出来上がり。焼き網の上に取り出して完全に冷ます。
❺Ⓑを氷水で冷やしながら泡立てて、スポンジケーキの表面と側面にパレットナイフで均一に塗り、残りは絞り出し袋に入れて絞り出し、果物を飾る。

チーズケーキ 160℃ 23～25分

材　料（直径18cmのパイ皿1皿分）

クラッカーまたはビスケット ………………60g
溶かしバター……………………………40～60g
Ⓐ┌クリームチーズ ……140g（室温に戻しておく）
　└サワークリーム ……100g（室温に戻しておく）
砂糖 ……………………………………………50g
塩 ……………………………………………少々
卵…………………………………………………中1個
レモン汁・薄力粉……………………………各大さじ1

❶クラッカーを袋に入れ、めん棒などで細かく砕き、溶かしバターを加えて混ぜ合わせる。
❷バターを塗った型に①を敷き詰めたあと、冷蔵庫でいったん冷やし固める。
❸Ⓐを泡立て器などで練り合わせ、砂糖と塩を加えてさらに混ぜ、次に卵を加えて混ぜる。
❹レモン汁と薄力粉を加えて軽く混ぜ、粉が消えたら、②の型に流し入れる。
❺**受け皿に載せ、160℃で23～25分**焼く。
型ごと冷蔵庫で冷やし、固まったら型から外す。

ブラウニー 160℃ 23～25分

材　料（15cm×13.5cmの角型1個分）

無塩バター …………60g（室温に戻しておく）
三温糖 ……………………………………………60g
卵 ………………中1½個（室温に戻しておく）
ブランデー ……………………………… 大さじ1
Ⓐ┌薄力粉 ……………………60g（合わせて
　└純ココア …………………30g ふるっておく）
くるみ（刻む）…………………………………40g

❶バターと三温糖を泡立て器などで白っぽくなるまでよく混ぜる。
❷①に卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーも加え、混ぜる。
❸ふるっておいたⒶを加えて、へらでさっくりと混ぜくるみを加える。
❹生地をバターを塗った型に流して**受け皿に載せ、160℃**で**23～25分**焼く。

洋なしのタルト タルト生地 180℃ 6～8分 仕上げ 180℃ 23～25分

材　料（直径18cmのタルト型1台分）

無塩バター ……………40g（室温に戻しておく）
砂糖 …………………………………………20g
卵 ……………………………………………中½個
薄力粉 ………………………100g（ふるっておく）
洋なし（缶詰）………………4個（薄切りにする）
Ⓐ┌砂糖 ……………………………………20g
　└卵黄 ……………………………………1個分
Ⓑ┌生クリーム・牛乳 ……………………各60ml
　└ブランデー ……………………………大さじ1

❶室温に戻したバターと砂糖を泡立て器などで白っぽくなるまでよく混ぜる。
❷①に卵を少しずつ加えて混ぜる。
❸ふるっておいた薄力粉を加え、へらで粉が消えるまでさっくり混ぜ、生地をまとめ、ラップをかけて、冷蔵庫で30分から1時間ねかせる。
❹生地を薄く（約3㎜）のばし、バターを塗ったタルト型に敷く。ふちからはみ出した余分な生地は包丁で切っておく。
❺生地の底面にフォークで穴をあけ、**型を受け皿に載せ、180℃**で**6～8分**焼く。焼き上がったら、冷まして粗熱を取る。
❻ボールにⒶを入れて混ぜ、次にⒷを加えよく混ぜ、ソースを作る。
❼⑤のタルト生地の上に、洋なしを並べ、⑥のソースを流す。
❽型を**受け皿に載せ、180℃**で**23～25分**焼く。

スイートポテト 200℃ 10～15分

材　料（舟型アルミケース　長形約10㎝ 6個分）

さつまいも ………………………………皮付き400g
Ⓐ┌バター…………………25g・砂糖 ……………25g
　│卵黄 ……………2個分・牛乳…………… 40ml
　└ブランデー…小さじ1・バニラエッセンス…少々
卵黄〈ドリール用〉………………………………1個分

❶さつまいもは皮をむき（正味200g）、ゆでて温かいうちにつぶし、Ⓐを加えてよく混ぜる。
❷生地を型に分け入れ、表面にドリール用の卵黄を塗る。
❸**受け皿に載せ、200℃**で**10～15分**焼く。

お手入れ･･･電源プラグを抜き、本体が冷えてから

本体・庫内　よく絞ったふきんでふく
※ベンジン・シンナー・磨き粉は使わないでください。（表面を傷付けます。）
●汚れがひどいときは、薄めた台所用洗剤（中性）をふきんにしみこませてふき取ってください。
●庫内の下側は、焼き網・パンくずトレイを取り外してふいてください。
※特にヒーターには触れないでください。（ヒーターが割れる原因になります。）

パンくずトレイ・受け皿・焼き網（外し方☞P.6～7）
薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、よく乾かす
※スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。（表面を傷付けます。）
※特にパンくずトレイはこまめにお手入れし、汚れたままで使わないでください。
（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が淡くなります。）

故障かな？

こんなときは	原因と直し方　　●印は直し方
電源ボタンを押しても、通電しない	電源プラグが抜けていませんか？
自動メニューがうまくできない	自動メニューキーを正しく選んでいますか？ ●「自動メニューで 調理する」（☞P.8～11）をよくお読みのうえ、内容をご確認ください。
ヒーターが消えたりついたりする	故障ではありません。 本品は、マイコンによりヒーターが消えたりついたりして温度を調節します。
途中でヒーターが消える	故障ではありません。 高温調理のすぐあとに、低温調理をした場合、約3分程度消えたままになることがあります。
パンの下面の焼き色が淡い	パンくずトレイが汚れていませんか？ ●パンくずトレイをお手入れしてください。

●「H1」が表示された場合（自己診断機能）
温度センサーの故障です。お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

●保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、このオーブン&トースターの補修用性能部品を、製造打ち切り後5年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.21）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
  技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
品名	オーブン&トースター
品番	NB-G100
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX　フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック

修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	☎(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	☎(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0103

仕様

電源		交流100V　50-60 Hz 共用
消費電力		1300W
温度調節（約）		120～260℃
タイマー		0.5～25分
大きさ(約)cm	外寸	幅33.0　奥行30.5　高さ26.0
	庫内	幅26.0　奥行25.0　高さ10.5
	受け皿(内寸)	幅23.5　奥行23.5　高さ　1.8
質量（約）		3.4kg
コード長さ		1.2m

●電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、約0.9Wです。

愛情点検　**長年ご使用のオーブン&トースターの点検を！**

こんな症状はありませんか

- ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- ●ヒーターが割れている。
- ●タイマーが切れない。

以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です	お買い上げ日	年　　月　　日	品　番	NB-G100
	販売店名	☎（　　）　　—	お客様ご相談窓口 ☎（　　）　　—	

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

BZ51-1351
S0199S6023